Menu Eléonore

Soupes
Crème de panais au gingembre

Soupe de tomates cerise à la coriandre & aux épices douces

Entrées
Foie gras du Sud-Ouest cuit au torchon, confit de dattes medjool au zest de citron & fleur de sel de Guérande

Escargots « petits gris » de la vallée du Dropt, mise au vert du risotto, crème d'ail & persil croustillant

Rouleaux de concombre et leur crémeux de chair de crabes au combawa & gaspacho de tomates ananas

Plats
Lotte en kadaïf croustillante, tombée de jeunes pousses d'épinards & sauce crémée à l'harenga

Noix de ris de veau, noix du Périgord, Rattes confites à la graisse de canard, pois gourmands, sauce au porto & trompettes de la mort

Filet de bœuf élevé en Périgord, girolles sautées, pommes Macaire aux deux truffes de la région, dentelle Parmesan & sauce à l'échalote-estragon (+ € 5, --)

Fromages
Cabécou de la Ferme Tendou, Trappe d'Echourgnac affiné à la liqueur de noix, noix du Périgord croustillantes & coulis de pruneaux d'Agen

Livarot & confit de figues aux raisins

Desserts
Cheese cake et son sablé au spéculoos, fraises du Périgord & sorbet au cactus

Délice de pommes subtilement caramélisées au safran du Quercy, mousse caramel & sorbet pommes vertes

Fondant de chocolat noir à 70%, gelée de mûres et framboises, biscuit praliné aux amandes & sorbet mûres

Menu Eléonore : 3 plats : € 41,-- | 4 plats : € 46,-- | 5 plats : € 51,--